

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 3 | Bromberg, den 17. Januar | 1937

Schweineställe: einfach, aber zweckmäßig.

Von Dr. E. Feige, Liegnitz.

Wenn man ein Schwein aufzieht oder mästet, rechnet man natürlich (aber nicht richtig) meist nur die Kosten des Futters und die Ankaufspreise der Tiere selbst. Müßte man noch den Stall bauen, so würde man als sorgsamer Wirt und Steuerzahler selbstverständlich auch Abschreibungen, Unterhaltungskosten usw. des Schweinestalles in Rechnung setzen und den Unkosten zuschlagen. Solche Erwägungen tauchen erst dann auf, wenn man in die unangenehme Lage eines Neubaues versetzt wird. Unsere Vorfahren waren gewöhnlich so bedacht, uns Schweineställe von halbem Ewigkeitswert zu hinterlassen; sie schufen damit hohe Bauwerte, die nicht so bald vergehen. So unbedingt braucht man sich aber darüber nicht zu freuen. Wenn auch die hohen Aufwendungen für solche Bauten längst vergessen sind und bei den Erzeugungskosten der Schweine kaum in Erscheinung treten (höchstens bei den nicht zu geringen Feuerversicherungsbeiträgen), so sind ihre mittelbaren Folgen doch nicht zu unterschätzen. Man kann schon ziemlich hohe Wetten darüber eingehen, daß die Stein- und Zementanhäufungen solcher Ställe nicht nur die Aufzuchterfolge wesentlich herabdrücken, sondern auch die Mast ungebührlich verlängern. Es verbleibt aus den viel zu hohen Anlagewerten für die überkommenen Massivstallungen also doch eine ganz beträchtliche Verteuerung der Schweinehaltung, wenn man sie auch nicht unmittelbar in Zahlen ausdrücken kann. Höchstens dann, wenn man die daraus entspringenden ungenügenden Aufzuchtergebnisse oder die Mastdauer mit solchen aus anderen Betrieben ohne die Riesenbauten von Ewigkeitsdauer vergleicht.

Wie herzlich „unmodern" wirkt doch so ein primitiver hölzerner Schweinestall, und wie modern ist er im Grunde genommen, wenn wir ihn mit dem Lehmfachbau, dem letzten „Schrei" der neuzeitlichen Schweinezucht, vergleichen. In beiden Fällen sind die gleichen Grundsätze maßgebend: Luftige und helle Unterbringung, verbunden mit einem Auslauf, Verbilligung der Baukosten und vereinzelte Unterbringung, wodurch der Seuchenausbreitung wirksam Einhalt geboten werden kann. Die Ursachen dieser Bauweisen sind in beiden Fällen freilich verschieden. Der primitive Holzstall ist ein Kind der Not, der Lehmbau mit Strohdach ein Kind bewußter Überlegung.

Die Wirkungen sind demnach gleichfalls verschiedenartig. Der Holzstall des Kleinbauern entspricht zwar unseren neuzeitlichen Ansichten über die zweckmäßige Haltung des Schweines in der wärmeren Jahreszeit, ist aber für anspruchsvolle und empfindliche Tiere oder die Schnellmast im Winter weniger zu empfehlen; er würde für spätreife Tiere, für abgehärtete Landschweine (unveredelte Formen) oder die bei seiner Errichtung übliche langsame Wirtschaftsmast geeignet sein. Für unsere hochgezüchteten, frühreifen Edelschweine und veredelten Landschweine ist der Zuchtstall zweifellos geeigneter. Er bietet in der kälteren Jahreszeit genügend Schutz, ohne doch die Tiere in



kaltfeuchte Verließe einzupferchen, und ist während der warmen Jahreszeit durchlässig genug, um innen einen trockenen Aufenthalt zu gewährleisten. Natürlich wird man für die Mast in größeren Betrieben keine so starke Aufteilung der Schweinehaltung in einzelne Unterkünfte vornehmen. Grundsätzlich läßt sich aber der gleiche Weg einschlagen, den man ganz besonders dort wegen der geringeren Kosten wählen wird, wo Neubauten infolge Vergrößerung der Schweinehaltung oder zum Ersatz erforderlich sind. Und wir können noch einen Vorteil dabei gewinnen: Oft wird es möglich sein, derartige billige Zweckbauten am Rand einer Weide anzulegen, auf der die Schweine nicht störend wirken. Die Erfolge einer solchen Maßnahme würden gerade bei der Zucht sehr deutlich zu spüren sein.

Obst- und Gartenbau.

Anpflanzung von Pflaumenbäumen.

Die Zwetschen bilden kleine Bäume von 4 bis 5 Meter Höhe und einem Kronendurchmesser von 3 bis 5 Metern. Zwetschen sind Flachwurzler, die selbst bei sehr hohem Grundwasserstande mit der verbleibenden dünnen Erdschicht auskommen. Ihre Wurzeln besitzen im hohen Maße die Fähigkeit, dem Boden Nährstoffe zu entnehmen. Sie wachsen infolgedessen auch noch in armen, dürftigen, wenn nur nicht zu trockenen Böden. Die für die Anpflanzung günstigsten Stellen sind warme Talböden mit Wasserläufen und tiefgründigem, frischem Boden. Schutz gegen Wind ist wünschenswert. Zwetschen vertragen auch Überschwemmungen selbst von längerer Dauer. Zur vollen Fruchtreife ist ein anhaltender, warmer Herbst willkommen.

Der Pflaumenbau befindet sich in Hausgärten und in geschützten Lagen am wohlsten. Von hohem Kulturwert ist in günstigen Lagen der Reineclaudenbaum. Man pflanze ihn aber nur — wenigstens in größerer Anzahl — wo er erfahrungsgemäß gut gedeiht. Die beste Unterlage für alle Zwetschen- und Pflaumenbäume ist die St. Julienpflaume. Die Myrobalane, die von manchen Baumschulen wegen ihrer Starkwüchsigkeit gerne verwendet wird, eignet sich nur für gewisse Lagen, z. B. am Rhein, und führt in anderen Gegenden leicht zu Mißerfolgen, zumal sie viele Ausläufer bildet.

Von der Blauen Hauszwetsche gibt es viele Spielarten, die schlecht tragen und ihrer Starkwüchsigkeit halber viele Ausläufer entwickeln. Zum Ankauf kommt nur die echte Blaue Hauszwetsche, am besten als veredelter Baum, in Frage.

Von Pflaumen können in erster Linie empfohlen werden: Schöne von Löwen, Katharinenpflaume, Kirkes; von Zwetschen: Große Hauszwetsche, Wangenheims Frühzwetsche und Zimmers Frühzwetsche.

Gartenbauinspektor G.

Pflanzen am Fenster.

Es ist eine allgemein zu beobachtende Tatsache, daß sich die meisten Pflanzen nach dem Licht sehnen. Dieses Streben geben sie vielfach durch ihre Wachstumsrichtung kund. Der Platz, den Zimmerpflanzen zu beanspruchen haben, hat sich nach ihrem natürlichen Lichtbedürfnis zu richten. Es wäre grausam, wenn man die Zimmerpflanzen an Lichtmangel zugrundegehen ließe.

Blühende Gewächse brauchen allgemein besonders viel Licht. Das Licht am Fenster ist einseitig. Das Streben der Pflanzen, dem Licht entgegenzuwachsen, nötigt uns, die Pflanze durch Anbinden an einen Stock in gerader Richtung wachsen zu lassen. Die senkrechte Stellung ist die natürliche Vorbedingung der Standfestigkeit. Das Anbinden der Pflanze ist daher kein naturwidriger Zwang. Weniger zu empfehlen ist ein häufiges Drehen der Pflanze. Die lichtbedürftigen Pflanzen zeigen einen auffallenden Unterschied der Ober- und Unterseite ihrer Blätter. Daraus folgt, daß nur die obere Seite der Blätter dazu bestimmt ist, Licht aufzunehmen. Alle diese Pflanzen, die gedreht werden und deren Blattunterseiten auf diese Art und Weise eine Belichtung erfahren, werfen ihre Blätter ab.

*

Unsere schwierige Edeltanne.

Die Zimmer- oder Edeltannen (Araucarien) treffen wir meistens mit unten kahlem Stamm an. Die paar übriggebliebenen Zweige oben hängen traurig herab. Das kommt daher, weil sie zu warm überwintert und dabei zu viel gegossen wurden. Sie wollen auch ihre Ruhepause, wie fast alle anderen Pflanzen. Wenn man keinen hellen, frostfreien Raum im Winter zur Verfügung hat, soll man Edeltannen gar nicht in Pflege nehmen. Sie wollen täglich begossen und bespritzt werden. Im Sommer gibt man zweckmäßigerweise morgens und abends eine Brause mit der Gießkanne.

Trockenheit im Topf ist gefährlich. Dies ist erkenntlich am Hängen der Zweige. Um noch zu retten, was möglich ist, hängt man die Pflanzen mit dem Topf nach oben zwischen zwei über Stühle gelegte Bretter, nachdem man sie vorher so lange in stubenwarmes Wasser gestellt hat, bis der Ballen sich vollgesogen hat. Sehr oft festigen sich die welken Zweige dadurch und kommen wieder in die richtige Lage, allerdings nur, wenn der Eingriff bald nach dem Welken vorgenommen wird. Das Umtopfen hat seine Schwierigkeiten, daher läßt man es am besten vom Gärtner etwa alle drei bis vier Jahre machen.

P. Gernert.

Geflügelzucht.

Wie verhindert man das Zerbrechen von Nesteiern?

Bereits vor mehr als 25 Jahren wurden als Legenester einfache Kästen von je 45 Zentimeter Breite, Tiefe und Höhe empfohlen, die an der Vorderseite unten eine Leiste von 8—10 Zentimeter Höhe zeigten, wodurch das Neststroh zusammengehalten wurde. Der obere Teil der Öffnung wird bei diesen Nestern von einer an Gurtstreifen pendelnden Klappe eingenommen, die aus dünnem Holz gefertigt ist und sich leicht nach innen und außen bewegt. Sie soll unten eine Öffnung von 8—9 Zentimeter Breite über der Vorderseite lassen.

Dieses „alte" Nest hat neuerdings wieder ein Großbetrieb ausprobiert, der viel über Bruch von Eiern in den Legenestern zu klagen hatte und nunmehr dieses Nest als das beste Mittel dagegen empfiehlt. Das Zerbrechen der Eier geschieht hauptsächlich dadurch, daß mehrere Hennen auf einem Neste sich zusammendrängen oder dort Streit anfangen. Nachdem die 120 Nester des Betriebes sämtlich in der gedachten Weise ausgestattet waren, kam dies nicht mehr vor. Auch zeigte sich bereits vor der Fertigstellung aller Klappnester, daß diese vorgezogen wurden, während in die offenen keine Henne mehr hineinwollte.

Der Züchter empfiehlt weiter, in jeden Nistkasten einen Lattenrahmen zu setzen, der mit etwas muldenförmig durchgedrückter Drahtgaze bespannt ist, auf der das Strohnest angebracht wird. Wenn dann doch einmal ein dünnschaliges oder Wind-Ei zertreten wird, so nimmt man den Rahmen weg und kann ihn viel leichter reinigen als den Nestboden. Wf.

Zuckerschnitzel als Geflügelfutter.

Seit einigen Jahren ist in manchen Fabriken das Steffensche Verfahren der Zuckergewinnung aus Rüben eingeführt. Es besteht darin, daß die frischen Schnitzel nach kurzem Erhitzen lediglich abgepreßt werden, wodurch noch ein erheblicher Teil Zucker in der Schnitzelmasse verbleibt, die darauf getrocknet wird. Nach der Analyse stehen die Zuckerschnitzel mit ungefähr 7 Prozent Rohprotein, 0,4 Prozent Fett, 14 Prozent Rohfaser und 68 Prozent Stärke gewissen Getreidearten, besonders Gerste, nahe. Aber was wir eben als Stärke bezeichneten, ist zum größeren Teile der ohne Umsetzung aufnehmbare Zucker. Allerdings darf man die angegebenen Ziffern nicht ohne weiteres als den verdaulichen Wert des Futters einsetzen, denn insbesondere das Rohprotein wird nur zum kleineren Teile verwertet, als Körnerersatz sind die Zuckerschnitzel daher nicht zu betrachten. Durch Versuche wurde festgestellt, daß sie sogar dann noch gut vertragen werden, wenn ihr Anteil am Getreidefutter bis zu fast der Hälfte des Ganzen betrug. Die Legeleistung blieb jedenfalls auch bei der Steigerung der Steffenschnitzelzugabe durchaus gleichmäßig. Jedoch muß man sich bei der Verwendung nach dem Preise richten; mehr als etwa 10 Zloty dürfen für den Zentner nicht bezahlt werden, wenn die Schnitzel als preiswerter Zusatz bezeichnet werden sollen. Bei etwas höheren Preisen ist allenfalls ihre Mitverwendung in kleinerem Umfange als Grünfutterersatz noch gerechtfertigt, aber nur neben blattgrünhaltigen Abfällen, wie Kohlarten oder Klee- und Luzernemehl. Wf.

Viehzucht.

Gefahrverhütung bei Gärfutterbereitung.

Leider kommen bei der Einsäuerung von Grünfutter und bei dessen Entnahme aus dem Gärfutterbehälter immer noch manchmal Unfälle vor, die sogar oft zum Tod führen. In einem eindrucksvollen Aufsatz in Nr. 2 (1937) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft" berichtet Professor Dr. Tiemann vom Institut für Grünlandwirtschaft (Kraftborn) eingehend über zweckmäßige Maßnahmen dagegen. Demnach ist der beste Schutz auch hier eine sorgfältige Vorbeugung, deren Durchführung stets eine Aufsichtsperson überwachen sollte. Stets muß eine genügend lange und bequem zu handhabende Leiter vorhanden sein, um gegebenenfalls den im tiefen Gärfutterraum befindlichen Leuten rasche Hilfe bringen zu können. Außerdem muß die zur Leerung der unteren Schichten dienende Bühne immer am Behälterrand einwandfrei befestigt sein. Vorsicht ist ebenfalls beim Häckseln des Grünfutters am Platz, weshalb man nur beste Häckselmaschinen verwende. Auch das Festtreten des Gärfutters verlangt Vorsicht: vorschriftsmäßige Gummistiefel und Schutzkleidung sind hierzu unbedingt erforderlich! Bei der Fertigstellung von Säuregemischen halte man sich peinlich genau an die Gebrauchsanweisung, damit kein Unglück geschehen kann. Wenn man z. B. in die Penthesta-Büchse statt vier bis acht Löcher deren 16 oder 20 einschlägt, ist es leicht möglich, daß infolge zu rascher Gasentwicklung eine schwere Explosion beim Verbringen in den Wasserbottich erfolgt.

Viele bedauerlichen Unglücksfälle geschehen weiterhin durch die Nichtbeachtung der sich oft ansammelnden Kohlensäure am Boden des Gärfutterbehälters. Die Behälter sollen aus diesem Grunde möglichst an einem Tage gefüllt und verschlossen werden. Ist ein luftdicht schließender Deckel vorhanden, dann soll man vor jedem Betreten des Silos zwecks Futterentnahme die sogenannte Lichtprobe machen, die darin besteht, daß man eine brennende Stall-Laterne bis auf den Grund des Behälters läßt: brennt sie ruhig weiter, dann ist keine Kohlensäure vorhanden; erlischt sie, so ist Vergiftungsgefahr gegeben. Man entferne in diesem Fall durch Schwenken von großen Decken oder mittels Gebläses die schädlichen Gase. Empfehlenswert ist schließlich noch die Anbringung einer Deckelstütze am Gärfutterbehälter-Verschluß, die ein Zurückfallen des schweren, eisernen Deckels und damit mögliche Verletzungen der Arbeiter verhindert.

Kleintierzucht.

Unsere Kaninchen im Januar.

Wer im Sommer hinreichend Markstammkohl angepflanzt hat, ist in der glücklichen Lage, seinen Kaninchen jetzt noch Grünfutter zu reichen; sonst bilden Wruken, Möhren und Heu im Januar bereits das Grundfutter. Daneben kommt auch Weichfutter in Frage: gekochte Kartoffeln und Kartoffelschalen mit Kleie und Schrot, zu einer krümeligen Masse angerührt. Um die Freßlust der Tier anzuregen, gibt man dem Weichfutter vorteilhaft getrocknete Kräuter bei (Thymian, Sellerie-, Petersilienblätter usw.).

Sobald Frost einsetzt, achte man darauf, daß die Tiere keine gefrorenen Rüben und Möhren erhalten. Der Genuß gefrorenen Futters verursacht schwere Darmstörungen, unter Umständen sogar den Tod. Deshalb dürfen abends auch keine wasserhaltigen Futtermittelreste im Stall verbleiben.

*

Die Zucht ruht, auch steht ein Teil der Stallungen bereits leer. Es bleibt dem Züchter also hinreichend Zeit und Gelegenheit, Ställe auszubessern, soweit es erforderlich ist; vor allem achte man darauf, daß das Dach stets dicht ist. Vor Zugluft, besonders vor dem scharfen Ostwind, sind die Tiere zu schützen. Eine 14tägige Reinigung der Ställe genügt jetzt.

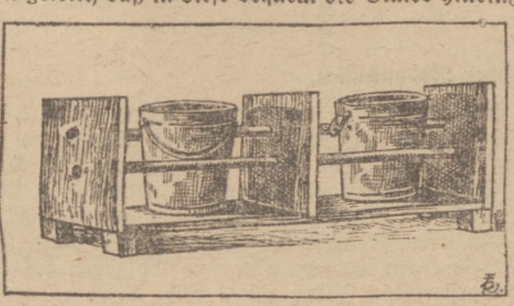
Auch finden sich zuweilen Ratten und Mäuse ein, die den Tieren nicht nur das Futter wegfressen, sondern vor allem ansteckende Krankheiten und die mit Recht gefürchteten Seuchen bringen können. Darum bekämpfe und vertreibe man sie mit allen zu Gebote stehenden Mitteln (Meerzwiebeln, Gipsmehl usw.).

Ferner sichere man die Stallungen vor Iltis, Wiesel und Marder. Erhalten diese Zutritt zum Stall, so können sie dem Züchter in einer Nacht sehr schmerzliche Schäden zufügen.

W. Burmeister.

So wird im Ziegenstall das Umstoßen der Eimer verhütet!

Ärgerlich ist, wenn man immer wieder feststellen muß, daß die Ziegen den Eimer mit dem Gesöff oder Futter umgestoßen haben. Ein Siedler, dem die Sache schließlich zu bunt wurde, hat sich auf einfache Art und Weise geholfen: Er hat sich ein Lattengestell, wie es die Abbildung zeigt, von 1 Meter Länge, 30 Zentimeter Breite und 30 Zentimeter Höhe gebaut und dasselbe durch ein Schiebebrettchen in zwei so große Abteilungen geteilt, daß in diese bequem die Eimer hineinzustellen



sind. Durch diese einfache und billige Vorrichtung die sich jeder Siedler selbst anfertigen kann, ist dem eingangs erwähnten Übel ein für allemal abgeholfen. Als Unterlage benützt man am zweckmäßigsten ein 3—4 Zentimeter starkes Brett, dem man ein paar Holzklötzchen als Füße unternagelt.

Es gibt natürlich noch andere Möglichkeiten, das Umstoßen der Eimer zu verhindern, z. B. das Saufen durch einen Türspalt, aber die vorstehend beschriebene dürfte doch mit zu den einfachsten und billigsten gehören, außerdem hat sie den Vorzug, daß man die Vorrichtung überall aufstellen kann. Und das ist sehr wichtig.

Sch.

Für Haus und Herd.

Die gesunde Mohrrübe.

Unseren Mohrrüben wird heute allerlei Gutes nachgesagt. Insbesondere schreibt man dem Saft verschiedene Gesundheitswerte zu. Da sagen die einen, daß er bei Bleichsucht und Blutarmut ein gutes Mittel darstellt die anderen behaupten, daß Magen- und Darmstörungen durch ihn gebessert werden können. Auch bei Erkrankungen der Lungen und Nieren soll der Mohrrübensaft Heilung bringen. Aber selbst wenn das alles nicht ganz zutrifft, so zeigen uns doch wissenschaftliche Untersuchungen, daß die Mohrrüben reich an Vitaminen sind und allein schon dadurch ein gesundes Nahrungsmittel darstellen.

Es wird keineswegs erforderlich sein, daß größere Kinder und Erwachsene nur den Saft genießen. Wir wissen alle, wie gern Kinder eine rohe Möhre essen und was der Saft an Werten bietet, wird die Rübe selbst erst recht enthalten. Für die Kleinsten, denen wir eine feste Nahrung noch nicht geben können, werden wir freilich den Saft auspressen müssen. Ragnar Berg schreibt dazu, daß man eine künstliche Ernährung ohne einen Zusatz von frischem Gemüsesaft überhaupt nicht reichen sollte, da nur so eine wirklich vollwertige Ernährung erreicht wird. Man gewinnt den vitaminreichen Saft durch feines Zerreiben roter Möhren, die dann ausgepreßt werden. Mancher wird auch daran denken, solchen Saft haltbar zu machen, um ihn zu allen Jahreszeiten vorrätig zu haben. Aber dazu ist eine wesentliche längere Erhitzung als beim Herstellen von Obstsäften nötig, so daß der Wert dieser Säfte doch in Frage gestellt ist. Auch verdirbt ein Gemüsesaft bedeutend leichter und der Genuß nicht einwandfreier Gemüsenahrung kann für Kleinkinder geradezu eine Lebensgefahr bedeuten. Darum ist es richtiger, den Saft stets frisch zu pressen und dazu im Herbst die Mohrrüben etwa im Keller einzuschlagen oder im Freien einzumieten. Mohrrüben können verhältnismäßig leicht im frischen Zustand aufbewahrt werden und jeder Gartenbesitzer sollte es sich zur Aufgabe machen, von diesem gesunden Nahrungsmittel einen Wintervorrat zu schaffen.

Etwas Gutes für die Küche.

Napfkuchen.

250 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, 330 Gramm (6 Stück mittelgroße) Eier, 125 Gramm Zucker, 1/4 Liter lauwarme Milch, 1/2 Kilogramm feines Weizenmehl, 50 Gramm gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone nach und nach dazugegeben und wenn alles vermischt ist, 50 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe darunter gezogen, der Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und, nachdem er aufgegangen ist, bei guter Hitze gebacken.

Die Napfkuchenform darf höchstens dreiviertel mit Teig gefüllt sein, damit dieser Platz zum Aufgehen hat.

*

Westfälischer Nodonkuchen.

375 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, 6 ganze Eier, 200 Gramm Zucker, 125 Gramm abgezogene gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 75 Gramm in kleine Würfel geschnittene Succade (Zitronat), 1/4 Liter lauwarme Milch, 750 Gramm feines Weizenmehl und 50 Gramm vorher aufgelöste Preßhefe dazugegeben. Der Teig wird gut geschlagen, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, dann in die ausgestrichene Form gelegt und, wenn er noch etwas aufgegangen ist, bei guter Hitze gebacken.

*

Dresdner Stolle.

1 Kilogramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 150 Gramm Schmelzbutter, 125 Gramm gute Butter, 3/8 Liter Milch, 100 Gramm Hefe, 400 Gramm Sultaninen, 75 Gramm Zitronat, 75 Gramm süße Mandeln, 13 Gramm bittere Mandeln, eine halbe Zitrone, etwas Muskat, Zimt und Salz.

Man bereitet ein Hefestück und läßt es eine Zeitlanag gehen. Dann fügt man Mehl und die übrigen Zutaten hinzu, mengt alles tüchtig durcheinander und läßt es wieder gehen. Dann formt man die Masse in Brotform und bäckt sie bei guter Hitze 3/4 bis 1 Stunde. Solange die Stolle noch warm ist, bestreicht man sie mit Butter und bestreut sie mit Puderzucker.

*

Bisquitrolle.

125 Gramm Zucker, 6 Eier, 60 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Stärkemehl, 1/2 Pfund rote Marmelade, Fett.

Dotter und Zucker werden schaumig geschlagen, dann das Mehl dazugegeben und zum Schluß der steife der Eiweiß untergezogen. Dieser Teig kommt auf ein gefettetes Blech, das mit ebenfalls gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist, und wird bei starker Hitze rasch abgebacken. Dann wird er sofort auf ein zweites gefettetes Pergamentpapier gestürzt, das erste Papier abgezogen, der Teig schnell mit Marmelade bestrichen und gleich zusammengerollt, entweder mit Puderzucker dick bestreut oder mit einer Glasur überzogen. Nach dem Abbacken muß sehr schnell gearbeitet werden, weil der Teig sich sonst nicht mehr rollen läßt, sondern bricht.

*

Kartoffelrand.

800 Gramm Kartoffeln, 1/10 Liter abgerahmte Milch, 20 Gramm Butter, 1 Ei, 10 Gramm Paniermehl, Salz, Pfeffer. Die zerdrückten Kartoffeln werden mit Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Eidotter und zuletzt mit dem Schnee des Eiweißes verrührt. Dann werden sie in eine Randform, die mit Butter ausgestrichen sein muß, gefüllt, Paniermehl darüber gestreut und das Ganze 20 Minuten gebacken. Man gibt dazu Gemüse, das innen im Ring angerichtet wird.

*

Kartoffelauflauf.

1250 Gramm Kartoffeln, 3/4 Liter Milch, 50 Gramm Mehl, 3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Pfeffer, 70 Gramm Butter. Die gekochten, kalten Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in eine eingefettete Auflaufschüssel gelegt, Pfeffer und Salz darübergestreut. Ei, Mehl und Milch werden gut zusammengequirlt und über die Kartoffeln gegossen. Butter wird in kleinen Häufchen oben daraufgelegt. Der Auflauf wird in einem recht warmen Ofen etwa eine Stunde gebacken und mit geschmolzener Butter gegessen, die man mit etwas Tomatenmark vermischt hat. Schinkenreste kann man lagenweise zwischen die Kartoffeln legen.

*

Elsässer Kartoffeln. (Für 4 Personen.)

750 Gramm Kartoffeln, 375 Gramm rote Wurzeln, 250 Gramm Bauchspeck, eine Zwiebel, 30 Gramm Butter, Mehl, gehackte Petersilie, 15 Tropfen Suppenwürze. Die kleinen Kartoffeln werden in der Schale gar, aber nicht zu weich gekocht und dann abgezogen. Die geputzten Wurzeln schneidet man in Stückchen und kocht sie mit dem Bauchspeck zusammen weich, nimmt beides aus der Brühe, schneidet den Bauchspeck in Würfel und mischt Wurzelstücke und Speckwürfel mit den Kartoffeln. Das Mehl wird in der Butter lichtbraun geschwitzt, mit Bauchspeckbrühe zu gebundener Tunke gekocht. Kartoffeln, Speck und Wurzeln werden in der Tunke kurze Zeit durchgeschmort und zuletzt die gehackte Petersilie und die Suppenwürze zugefügt. Das Gericht wird in einer heißen, vertieften Schüssel angerichtet.

*

Kartoffelauflauf mit Äpfeln.

100 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 60 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 20 Stück Mandeln, 3 Eier, ein wenig geriebene Zitronenschale, 750 Gramm Äpfel. Die Eidotter werden gut mit Butter, Zucker, Mandeln und Zitronenschale verrührt; wenn alles so lange gerührt ist, bis es weiß aussieht, gibt man die geriebenen Kartoffeln hinein und rührt die Masse nochmals um, ehe man das geschlagene Eiweiß dazufügt. Die Äpfel müssen gut zerkocht sein, ehe man sie auf den Boden der Schüssel legt; dann gießt man den Teig darüber und setzt die Form in den Ofen, in dem man sie 3/4 Stunde backen läßt. Kann sowohl warm wie auch kalt gegessen werden. Will man das Gericht feiner machen, so gibt man Schlagsahne dazu.

*

Als Beilage zu Kohlgemüse und Schwarzwurzeln

eignen sich gefüllte Semmelscheiben. Man schneidet altbackene Semmeln in gleichmäßige Scheiben, die kurze Zeit in Milch oder Fleischbrühe eingeweicht werden. Dazu wiegt man zur Verfügung stehende Fleischreste fein und vermengt sie mit Eiern, gehackten Kräutern sowie Pfeffer, Salz und Zitronenschale. Mit diesem Brei bestreicht man die Semmelscheiben und bäckt sie lichtbraun, nachdem man sie vorher noch in Ei und Reibebrot gewendet hat.

*

Schinkenbällchen

sind sehr schmackhafte Beilagen zu Sauerkraut. Wir wiegen hierzu die Reste von gekochtem Schinken und vermengen sie mit der doppelten Menge Kartoffelmus. Dazu gibt man noch vier Eßlöffel geklärte Butter, zwei Eier und Semmelkrumen. Aus der Masse formt man kleine runde Bällchen, die man in Reibesemmel wendet und in heißem Schmalz goldbraun bäckt.

*

Fleischbällchen

passen zu allen Gemüsen. Man nimmt dazu verschiedene Bratenreste, wiegt sie fein, gibt dazu das Innere von in Milch eingeweichten Semmeln und etwas fein gewiegte und gedünstete Zwiebel. Der Brei wird zum Schluß mit einigen Eiern sowie Salz und Pfeffer vermengt. Die fertigen Fleischbällchen werden in Semmel gewendet und rasch in Butter auf beiden Seiten lichtbraun gebacken.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.